

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CƠ ĐIỆN NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO LIÊN THÔNG
NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
MÃ NGHỀ: 6810207
TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 126/QĐ-CDNNMT-ĐT&HTQT ngày 20 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường)

Ninh Bình, năm 2026

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO LIÊN THÔNG

Nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Đối tượng tuyển sinh:

- Người có bằng tốt nghiệp trung cấp cùng nghề và bằng tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương;

- Người có bằng tốt nghiệp trung cấp nhưng chưa có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông thì phải bảo đảm đã học và thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

- Người có bằng tốt nghiệp cao đẳng có nhu cầu học liên thông để có bằng tốt nghiệp cao đẳng thứ hai.

Thời gian khóa học: 1 năm

1. Giới thiệu chương trình nghề đào tạo

Nghề Kỹ thuật chế biến món ăn là nghề thuộc lĩnh vực dịch vụ ăn uống, có vai trò quan trọng trong việc đáp ứng nhu cầu nhân lực cho nhà hàng, khách sạn, cơ sở kinh doanh ẩm thực và ngành du lịch. Trong điều kiện nhu cầu xã hội ngày càng cao đối với nguồn nhân lực có tay nghề, chương trình đào tạo liên thông từ trung cấp lên cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn được xây dựng nhằm nâng cao trình độ cho người học, đáp ứng yêu cầu của thị trường lao động trong nước và từng bước tiếp cận khu vực, quốc tế.

Chương trình đào tạo trang bị cho người học kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành nghề và năng lực tổ chức công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn. Trên cơ sở kiến thức và kỹ năng đã được trang bị ở trình độ trung cấp, người học tiếp tục được bồi dưỡng nâng cao về kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam và quốc tế, xây dựng thực đơn, trang trí món ăn, bảo đảm dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, tổ chức và quản lý bếp ăn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ẩm thực. Đồng thời, chương trình còn chú trọng hình thành cho người học tư duy sáng tạo, khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm, xử lý tình huống và thích ứng với môi trường lao động chuyên nghiệp. Người học có khả năng vận dụng linh hoạt kiến thức để cải tiến quy trình chế biến, xây dựng món ăn mới và nâng cao chất lượng phục vụ.

Chương trình đào tạo liên thông từ trung cấp lên cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn của Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường được

xây dựng theo định hướng ứng dụng, thực tiễn và hiện đại, góp phần đào tạo nguồn nhân lực có tay nghề cao, đạo đức nghề nghiệp tốt, đáp ứng yêu cầu phát triển của ngành dịch vụ ẩm thực trong giai đoạn mới.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo kỹ sư thực hành Kỹ thuật chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; có trách nhiệm với xã hội, áp dụng, phân tích được kiến thức và kỹ năng chuyên sâu về kỹ thuật chế biến các món ăn Á, Âu, các món bánh, nghiệp vụ nhà hàng, kỹ thuật pha chế; có tư duy độc lập; có năng lực nghiên cứu, tự bổ sung kiến thức theo yêu cầu công việc hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn. Đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam. Có khả năng hướng dẫn hoặc giám sát nhân viên bếp chính hoặc phụ bếp, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ trong ngày/ca.

2.2. Mục tiêu cụ thể

- Kiến thức:

- + Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;

- + Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu...;

- + Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý khi sử dụng;

- + Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt, rau, hải sản; các món ăn Á, Âu...;

- + Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;

- + Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;

- + Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của nhà hàng, bộ phận chế biến món ăn;

- + Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;

- + Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

+ Trình bày được các kiến thức hỗ trợ nghề nghiệp như: Tổng quan du lịch khách sạn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm...;

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

- Kỹ năng:

+ Đảm bảo vệ sinh, an toàn và bảo vệ môi trường, ... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

+ Thực hiện an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

+ Quản lý và tổ chức điều hành sản xuất kinh doanh tại các bếp trong nhà hàng, khách sạn;

+ Thực hiện được các công việc có liên quan đến nghiệp vụ chế biến món ăn như:

Xây dựng được các thực đơn phù hợp với đối tượng khách cụ thể;

Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật;

Thực hiện việc sơ chế thực phẩm, nguyên liệu chế biến theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng;

Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống.

+ Thực hiện được các công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị chất lượng trong chế biến món ăn;

+ Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn;

+ Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận, cá nhân có liên quan đến quá trình chế biến món ăn và có thể đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

+ Dự thảo được các loại báo cáo, tham gia soạn thảo được một số loại hợp đồng ký kết hợp đồng với các nhà cung ứng nguyên liệu, thực phẩm ... ;

+ Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của nghề;

+ Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của nghề.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt kết quả;

+ Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp, giải quyết được các tình huống khách đặt ăn, bổ sung thêm suất ăn hoặc thay đổi thực đơn trong những trường hợp bất thường;

+ Hướng dẫn, giám sát những nhân viên bếp chính hoặc phụ bếp thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;

+ Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước tổng bếp trưởng những công việc được giao phụ trách;

+ Đánh giá chất lượng món ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm và kết quả kinh doanh ăn uống của bộ phận chế biến được phân công.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của nghề bao gồm:

- Phụ bếp (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1 – 5 sao);
- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Á (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Âu (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp sơ chế (tại khách sạn 1 sao trở lên);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 sao trở

lên);

- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Á (tại khách sạn 1 sao trở lên);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Âu (tại khách sạn 1 sao trở lên);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp tiệc (tại khách sạn 1 sao trở lên);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách

sạn 1 sao trở lên).

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 965 giờ/42 tín chỉ
- Số lượng môn học, mô đun: 19
- Khối lượng học tập các môn học chung: 180 giờ /8 tín chỉ
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 785 giờ/34 tín chỉ
- Khối lượng lý thuyết: 277 giờ; thực hành, thực tập: 589 giờ/17 tín chỉ

5. Tổng hợp các năng lực của nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Hiểu biết về chính trị, tuân thủ pháp luật
2	NLCB-02	Vận dụng các kiến thức giáo dục thể chất
3	NLCB-03	Hiểu biết an ninh quốc phòng
4	NLCB-04	Sử dụng tin học cơ bản
5	NLCB-05	Sử dụng ngoại ngữ cơ bản
6	NLCB-06	Vận dụng nguyên tắc bảo đảm môi trường du lịch, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động
7	NLCB-07	Áp dụng được các kiến thức tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng
8	NLCB-08	Có kiến thức về luật doanh nghiệp. Hiểu được về các hợp đồng thương mại.
9	NLCB-09	Hiểu được các số liệu kế toán và cách luân chuyển chứng từ kế toán
10	NLCB-10	Đọc, hiểu đúng công thức chế biến
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
11	NLCL-01	Thiết kế và xây dựng thực đơn phù hợp với loại hình nhà hàng
12	NLCL-02	Đọc, nghe và hiểu được các vốn từ tiếng anh về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị... Xây dựng được các cấu trúc câu trong nghề kỹ thuật chế biến món ăn
13	NLCL-03	Sử dụng thành thạo các trang thiết bị và dụng cụ ăn uống trong nhà hàng. Phân biệt và tổ chức phục vụ được các loại tiệc
14	NLCL-04	Tham gia tổ chức và phục vụ các loại tiệc trong nhà hàng
15	NLCL-05	Thực hiện kế hoạch Marketing cho doanh nghiệp kinh doanh du lịch
16	NLCL-06	Lập được kế hoạch cung ứng nguyên liệu để sản xuất

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
		chế biến. Đề xuất được các giải pháp hạ giá thành sản phẩm, tiết kiệm chi phí trong sản xuất kinh doanh ăn uống
17	NLCL-07	Pha chế được các loại đồ uống có cồn
18	NLCL-08	Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến món ăn Á, Âu, bánh
19	NLCL-09	Thực hiện chính xác các thao tác sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng kỹ thuật
20	NLCL-10	Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật
21	NLCL-11	Chế biến món ăn Á, Âu và bánh theo định mức chế biến để phục vụ khách
22	NLCL-12	Kiểm soát đánh giá chất lượng món ăn trước khi phục vụ khách tại bếp
23	NLCL-13	Xây dựng quy trình chế biến và tiêu chí đánh giá chất lượng món ăn và bánh trong bếp
24	NLCL-14	Quản lý được tài sản, công cụ, dụng cụ bếp. Xử lý yêu cầu kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo
25	NLCL-15	Có khả năng làm việc độc lập hoặc phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc
26	NLCL-16	Kiểm tra giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật, đối với nhân viên mới, nhân viên thực tập....
III	Năng lực nâng cao	
27	NLNC-01	Thiết kế và phát triển thực đơn cho nhà hàng
28	NLNC-02	Điều hành và kiểm soát công việc trong bộ phận bếp. Quản lý nhân sự và đào tạo nhân viên bếp
29	NLNC-03	Tuyển dụng, lựa chọn, giữ nhân viên và lập kế hoạch nhân sự. Xử lý khiếu kiện của nhân viên và giải quyết vấn đề
30	NLNC-04	Sáng tạo ẩm thực: Khả năng phối hợp nguyên liệu, gia vị mới để tạo ra thực đơn độc đáo độc quyền
31	NLNC-05	Quản lý chất lượng dịch vụ và sự hài lòng của khách hàng

6. Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung					
MH01	Tiếng Anh	1	30	14	13	3
MH02	Tin học	1	30	9	19	2
MH03	Giáo dục chính trị	3	45	26	16	3
MH04	Pháp luật	1	15	10	4	1
MH05	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	1	30	15	14	1
MH06	Giáo dục thể chất	1	30	1	27	2
II	Các môn học, mô đun chuyên môn					
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	12	195	111	67	17
MH07	Tiếng Anh chuyên ngành	3	45	27	14	4
MĐ08	Tin học ứng dụng trong kinh doanh	1	30	10	17	3
MH09	Quản lý chất lượng	2	30	20	7	3
MH10	Luật kinh tế	2	30	18	9	3
MH11	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	12	16	2
MH12	Tổ chức và quản lý sản xuất	2	30	24	4	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	22	590	91	429	70
MĐ13	Nghiệp vụ nhà hàng	2	40	15	21	4
MH14	Tổ chức sự kiện	2	30	13	14	3
MH15	Marketing du lịch	2	30	19	8	3

MH16	Quản trị tác nghiệp	2	30	16	11	3
MĐ17	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	40	8	26	6
MĐ18	Chế biến món ăn 3	5	120	20	89	11
MĐ19	Thực tập tốt nghiệp	7	300	0	260	40
Tổng cộng		42	965	277	589	99

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

- Giảng dạy các môn học chung bắt buộc

+ Môn học Giáo dục Quốc phòng - An ninh; Tin học; Giáo dục thể chất;
Pháp luật: Thực hiện theo Thông tư số: 10,11,12,13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ Lao động – thương binh và xã hội.

+ Môn học Giáo dục chính trị: Thực hiện theo Thông tư số: 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06/12/2018 của Bộ Lao động – thương binh và xã hội.

+ Môn học Tiếng Anh: Thực hiện theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ Lao động – thương binh và xã hội.

- Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo niên chế.

Thực hiện theo Quy chế tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số: 95/QĐ-CĐNNMT-ĐT&HTQT ngày 16 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường.

- Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ.

Thực hiện theo Quy chế tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số: 95/QĐ-CĐNNMT-ĐT&HTQT ngày 16 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường.

- Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với những nội dung thực hiện bằng hình thức trực tuyến:

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
MH01	Tiếng Anh	1	30	14	13	3

MH03	Giáo dục chính trị	3	45	26	16	3
MH04	Pháp luật	1	15	10	4	1
MH07	Tiếng Anh chuyên ngành	3	45	27	14	4
MĐ08	Tin học ứng dụng trong kinh doanh	1	30	10	17	3

- Nội dung tổ chức đào tạo tại Doanh nghiệp:

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
MĐ18	Chế biến món ăn 3	5	120	20	89	11
MĐ19	Thực tập tốt nghiệp	7	300	0	260	40

- Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp, bao gồm:

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày, 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện - Ngoài giờ học, sinh viên có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ Bảy, Chủ nhật và các ngày lễ kỷ niệm.
5	Tham quan thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

- Tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun.

Thực hiện theo Quy chế tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số: 95/QĐ-CDNNMT-ĐT&HTQT ngày 16 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường.

- Thi tốt nghiệp, xét công nhận tốt nghiệp.

+ Thi tốt nghiệp: Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Môn Lý thuyết chuyên môn và môn thi Thực hành.

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết chuyên môn	Viết	Không quá 180 phút
2	Thực hành	Làm bài thực hành kỹ năng tổng hợp	Không quá 8 giờ

- Xét công nhận tốt nghiệp: Người học được công nhận tốt nghiệp khi đáp ứng các quy định trong Quy chế tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số: 95/QĐ-CDNNMT-ĐT&HTQT ngày 16 tháng 3 năm 2026 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện Nông nghiệp và Môi trường./.

HIỆU TRƯỞNG



Dương Văn Cường